

okoladne kocke (13)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za koru:

- 3 jajeta
- 5 **kašika** šecera
- 3 **kašike** brašna
- 3 **kašike** ulja
- 3 **kašike** kakaoa u prahu
- 3 **kašike** mleka
- 1/2 **kesice** praška za pecivo

Za preliv:

- 200 **ml** mleka

Za glazuru:

- 500 **ml** slatke pavlake
- 200 **g** čokolade

Priprema

Umutiti jaja, pa dodati šećer, ulje, mleko, brašno, prašak za pecivo i kakao, pa lagano izmešati sastojke. Smesu sipati u četvrtast pleh obložen papirom za pečenje. Koru peći na 200 stepeni oko 20 minuta. Pecenu koru preliti hladnim mlekom. Slatku pavlaku zagrejte na laganoj vatri, paziti da ne provri, dodati čokoladu i mešajte dok se čokolada ne istopi. Pripremljenu glazuru preliti preko kolaca i staviti u frižider da se dobro ohladi. Kolac secite

na kocke i služite.

Savet

Savršena okoladna poslastica, jednostavna za pripremu, a sto duže stoji sve lepša i lepša.